

# Blinis salés ou sucrés



## Ingrédient :

- 1 yaourt nature
- 1 œuf
- 1 pot à yaourt de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 100 g de légumes râpés (courgette, carotte, potiron, poivron, ect...)
- 100 g de fruits
- 10 g de sucre ou sans selon votre goût
- Sel et poivre
- Herbes aromatiques (ciboulette, basilic, ect) selon votre goût

## Préparation :

- Mélanger le yaourt, l'œuf, un pot à yaourt de farine, la levure chimique dans un saladier
- Séparer la préparation en 2 pour faire une préparation salée et une préparation sucrée
- Dans la préparation salée ajouter les légumes, le sel, le poivre et les herbes aromatiques
- Dans la préparation sucrée ajouter les fruits et/ou légumes et le sucre
- Faire cuire (par petit tas) dans une poêle antiadhésive ou sur une crêpière à feu doux
- Les retourner dès que des petites bulles apparaissent, et laisser cuire encore quelques minutes, c'est prêt.